

Link do produktu: <https://www.homebrewing.pl/coopers-bootmaker-pale-ale-p-1307.html>



# Coopers Bootmaker Pale Ale

Cena	<b>72,50 zł</b>
Dostępność	<b>Zapytaj o dostępność</b>
Czas wysyłki	<b>7 dni</b>
Numer katalogowy	<b>1307</b>

## Opis produktu

**Nazwa piwa nawiązuje do pierwszego zajęcia Thomasa Coopersa, był on szewcem, a Pale Ale było piwem, które pozwoliło zmienić mu profesję, odwiesić na kołek szewskie kopyto i zająć się piwowarstwem.**

**Coopers Pale Ale, to bursztynowe piwo o aromacie cytrusów i lasu sosnowego, ten niesamowity aromat zawdzięcza oczywiście użyciu amerykańskich odmian chmielu. Piwo ma wyraźną goryczkę i piękną kremową pianę.**

### Co wchodzi w skład zestawu piwowarskiego:

- Nachmielony ekstrakt słodowy COOPERS
- Drożdże piwowarskie

Aby uzyskać zamierzoną ilość piwa, oraz odpowiednią goryczkę należy użyć dodatkowy surowiec fermentujący: W zależności od możliwości polecamy (wybierz tylko jedną z opcji):

- 1 kg cukru lub [glukozy](#) (nie polecamy)
- 1,1 kg [zamiennika cukru do brew kitów](#).
- 1.7 kg [niechmielonego płynnego ekstraktu słodowego](#).

### Co będziemy jeszcze potrzebowali

- [Fermentor 30l z rurką fermentacyjną](#)
- [Butelki z kapsłami](#) i [kapsłownice](#) lub butelki z zamknięciem patentowym
- środek do dezynfekcji np. [nadwęglan sodu](#) lub [pirosiarczyn sodu](#)
- [glukoze](#), cukier lub [dropy](#) do refermentacji

Zalecany dodatkowy sprzęt

- [Cukromierz](#)
- [Termometr](#)

### Przebieg warzenia

1. Puskę z ekstraktem, przed otwarciem, zanurzamy na kilka minut w ciepłej (nawet gorącej) wodzie – będzie nam prościej wylać zawartość.
2. Po kilku minutach otwieramy ją i przelewamy zawartość do [zdezynfekowanego fermentora](#).
3. Dodajemy cukier/glukoze/ekstrakt słodowy dla uzyskania odpowiedniej zawartości cukrów fermentujących.
4. Uzupełniamy chłodną wodą do pojemności 22l. Upewniamy się, że temperatura znajduje się w przedziale 18-22°C. Napowietrzamy.
5. Drożdże z saszetki rozsypujemy na powierzchni brzezki (nie mieszamy!)

---

## Fermentacja

Fermentor zamykamy pokrywą z rurką fermentacyjną do której nalewamy wodę . Po około 5-7 dniach w temperaturze 18-22 stopni fermentacja powinna ustać. Piwo powinno odfermentować do poziomu około 2-3 stopni Ballinga. Jeżeli nie posiadamy cukromierza, koniec fermentacji poznamy po braku piany na powierzchni lub ustaniu wydobywania się dwutlenku węgla z rurki fermentacyjnej. Jeśli fermentacja ustała poczekajmy jeszcze około 5 dni i po tym czasie możemy piwo butelkować. Nie wolno butelkować piwa przed ustaniem fermentacji, grozi to przegazowaniem piwa, a w najgorszym wypadku pękaniem butelek.

## Refermentacja i leżakowanie

Aby piwo było prawidłowo nagazowane należy dodać około 3-4g cukru lub glukozy na butelkę 0,5l. Możemy też użyć [dropsów fermentacyjnych](#) (1 drops na butelkę 0,5l). Zalecamy 3-4 tygodnie leżakowania.